

MÉTODO HOT FILL COMO FORMA DE GARANTIR A QUALIDADE HIGIÊNICO SANITÁRIA DO LEITE COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE CONFRESA/MT CONFRESA-MT: PELA MANUTENÇÃO DA VIDA.

COORDENADORA: MARLI DA SILVA SANTO

RESUMO DO PROJETO

No Brasil, o leite é obtido sob condições higiênico-sanitárias deficientes, o que constitui um risco a saúde da população, principalmente quando consumido sem tratamento térmico. A prática de venda de leite in natura tanto em supermercados e mercearias bem como na porta de casa ainda é tradição no município de Confresa. No comércio local este produto é vendido em embalagens pet e sacos plásticos, devido a inexistência de empresas beneficiadoras dessa matéria prima legalizadas, na região a produção informal de leite está concentrada nos pequenos produtores, que tem na atividade leiteira a principal fonte de renda da propriedade e na maioria das vezes a falta de estrutura mínima necessária para a questão higiênico-sanitária agrava a situação em relação a qualidade do leite fornecido no município de Confresa. Dentro deste contexto o objetivo deste trabalho foi avaliar pelo método *Hot fill* uma técnica de pasteurização que pode ser realizada de forma artesanal que apresenta baixo custo.

Palavras chaves: leite, qualidade, pasteurização